

# SANDWICH PEANUT

## BANANA CHOCOLAT

Car vos petits déjeuners vont devenir un vrai festin avec ce sandwich décadent et méga gourmand ! Un petit conseil, il se mange avec des couverts, sauf si vous avez une très grande bouche. Grâce à lui, vos petits déjeuners du week-end n'auront plus jamais le même visage.

 Pour 2 pers.  Prép. 15 min.

**Ingédients** \* 125 g de chocolat noir à 55 % \* 60 g de crème de soja \* 10 g d'huile de coco \* 1 fève Tonka \* 3 tranches épaisses de pain carré \* 2 bananes Cavendish bien mûres \* 100 g de beurre de cacahuète \* 30 ml de sirop d'érable \* Fruits rouges

**Préparation** Dans un premier temps, préparer la ganache en faisant fondre le chocolat au bain-marie avec la crème de soja. Une fois le chocolat fondu de moitié, couper le feu et laisser fondre totalement en mélangeant régulièrement. Ajouter l'huile de coco, râper  $\frac{1}{4}$  de la fève Tonka, mélanger une dernière fois puis conserver dans un récipient en verre refermable. Garder au réfrigérateur le temps de préparer la suite. Faire toaster les tranches de pain. Couper les bananes en rondelles de taille identique. Assembler le tout comme suit : couper les 3 tranches de pain en deux pour obtenir 6 triangles. Sur un premier triangle, mettre une couche généreuse de beurre de cacahuète puis une couche de rondelles de banane, un peu de sirop d'érable et ajouter un autre triangle de pain en mettant de la ganache sur la partie intérieure, presser le tout légèrement. Sur le haut du triangle, faire de même : une couche de beurre de cacahuète, des rondelles de banane, un peu de sirop d'érable, puis terminer avec le dernier triangle préalablement recouvert de ganache. Ajouter quelques fruits rouges par-dessus et faire de même avec les 3 autres triangles de pain restant. Déguster ensuite.

